

パン製造技術講習会を開催しました

平成29年8月10日(木)、一般社団法人愛知県学校給食パン米飯協会と共催でパン製造技術講習会を中部パン技術センター(名古屋市中区)で開催しました。

この講習会は、栄養教諭及び学校栄養職員を対象に学校給食用パンについて実技体験を通して、理解を深めていただくことを目的としており、今年で13回目を迎え、30名の参加がありました。



愛知県学校給食パン米飯協会
愛知県学校給食会 共催



パンの成形体験



パンの試食



愛知県産小麦粉についての講習

実習は、4つの班に分かれて、ツイストロールパンとりんごパンの成形を体験しました。パン委託加工工場の方々も各班に加わり、成形の方法や使用されている生地の特徴などのお話を聞きながらの体験でした。

パンを窯で焼いている間は、愛知県産小麦粉や学校給食の歴史についての講習を受けました。また、愛知県産小麦粉のゆめあかりと外国産小麦粉を実際に触って、感触や色の違いを確認しました。

学校給食でおいしく頂いているパンが委託加工工場の職人さんの熟練の技のもとで作られているということを実感しました。日頃、お話を聞くことができないパン委託加工工場の方々や栄養教諭・学校栄養職員との親睦を深めることが出来ました。